



LEIJONA

CATERING

VUOSIKERTOMUS 2017

SISÄLTÖ



LEJONA
CATERING

Puhelin (vaihde) 010 432 0000
info@leijonacatering.fi

etunimi.sukunimi@leijonacatering.fi
www.leijonacatering.fi



LEIJONA CATERING LYHYESTI

VASTUULLINEN

ruoka-alan osaaja

Leijona Catering Oy on Puolustusvoimien ravitsemis- palvelujen yhtiöittämisen myötä vuonna 2012 syntynyt suomalainen ruokapalveluja tarjoava yritys. Suurin asiakkaamme on Puolustusvoimat, jolle toteutamme kaikki ruokapalvelut.

Palvelimme vuoden 2017 lopussa yli 50 toimipisteessä Raaseporista Sodankylään, ja palveluksessamme oli vuoden lopussa noin 420 catering-alan erikoisosajaa. Asiakkaamme nauttivat päivittäin yli 70 000 valmistamaamme ateriaa.

Valmistamme maistuvat ja terveelliset ateriat itse paikan päällä puhtaista ja tarkoin valituista raaka-aineista.

Vastuullisuusnäkökohtien huomioon ottaminen on keskeinen osa toimintatapaamme. Tunnetun vastuunamme asiakkaidemme hyvinvointia edistävänä ruoka-alan osaajana ja kehittäjänä, sekä työyhteisönä ja kumppanina. Olemme sitoutuneet vähentämään toimintamme ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa.

LEIJONAN ASIAKASLUPAUKSET



KUUNTELEMME AINA TARKASTI

Täytämme asiakkaittemme ruokaan ja ruokailuun liittyvät tarpeet ja toiveet aikaan ja paikkaan katsomatta. Onnistumme tehtävässämme, koska kuuntelemme asiakkaitamme paitsi tarkalla korvalla, myös sydämellä.



TUNNEMME JA KANNAMME VASTUUMME

Asiakkaittemme hyvinvoinnista huolehtiminen on tärkein tehtävämme. Huolehdimme tehtävästämme tinkimättä ja haasteiden edessä taipumatta. Kun asiakkaamme voivat hyvin, koko Suomi voi paremmin.



TEEMME MAISTUVAA JA TERVEELLISTÄ RUOKAA

Ruokamme on puhdasta ja tuoretta, ravitsevaa ja terveellistä, maistuvaa ja herkullista. Tunnetun maailman keittiöt, mutta raaka-aineissa suosimme suomalaista. Teemme mahdollisimman paljon itse.

A photograph of several cracked eggshells, showing the white interior and the orange exterior, arranged on a white surface.

VUOSI 2017 LYHYESTI

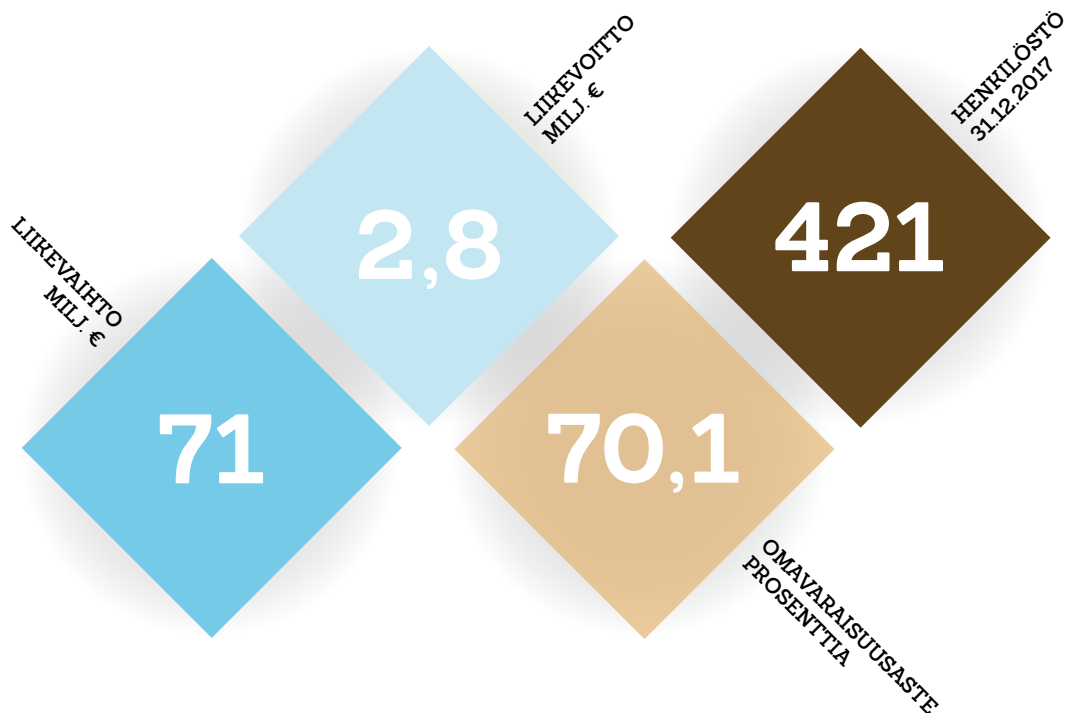
KUMPPANUUS PUOLUSTUSVOIMIEN KANSSA

kehittämisen painopisteenä

Leijona Cateringin erityisosaaminen vaativissa olosuhteissa sai tunnustusta, kun Puolustusvoimat valitsi meidät jatkamaan yhteistyötä heidän pitkäaikaisena kumppaninaan. Uudistimme omaa strategiaamme vastaamaan toimintaympäristöämme ja asiakkaittemme tarpeita. Panostimme vuoden aikana vastuullisuuteen ja yhteisten toimintatapojen kehittämiseen kumppaneidemme kanssa. Saavutimme merkittäviä edistysaskeleita erityisesti toimintamme ympäristökuormittavuuden vähentämisessä. Jatkoimme pitkäjänteistä työtä toimintamme asiakasläheisyyden ja tehokkuuden sekä osaamisemme kehittämiseksi.

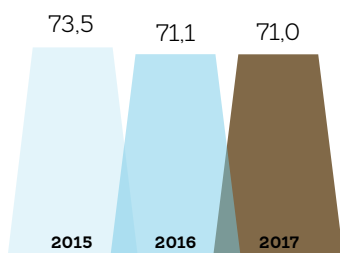
KESKEISET TAPAHTUMAT

- Solmimme uuden strategisen kumppanuussopimuksen Puolustusvoimien kanssa. Uusi sopimus on Leijona Cateringin historian merkittävin ja se mahdollistaa pitkäjänteisen toimintojen ja prosessien kehittämisen yhdessä. Kumppanuuden tavoitteena on laadusta tinkimätön tehokkuus sekä toimintatavoissa että kustannuksissa.
- Käynnistimme vuoden aikana puhtaanapidon omana työnä osana perustoimintaamme yhteensä 11 varuskuntaravintolassa.
- Olemme mukana kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksessa ja edistämme toiminnallamme vaikuttavien kansalaisten yhteiskuntaa ja resurssiviisasta taloutta.
- Ympäristö- ja laatutoimintomme auditoitiin vuonna 2017 uudelleen ISO 14001 - ja ISO 9001 -standardien kriteerien mukaisesti. Yhtiön päätoimipaikassa on käytössä Green Office -ympäristöohjelma.
- Yhtiön linjausten mukaisesti luovuiimme vuoden 2017 aikana liiketoiminnasta yksityisillä markkinoilla.

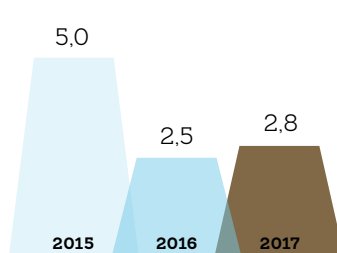


AVAINLUVUT

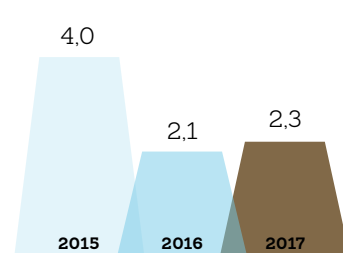
	2017	2016	MUUTOS-%
Liikevaihto, milj.€	71,0	71,1	-0,1
Liikevoitto, milj.€	2,8	2,5	11,6
Liikevoitto, % liikevaihdosta	4	3,6	
Tilikauden voitto, milj. €	2,3	2,1	8,5
Oman pääoman tuotto-%	11,5	12,8	
Omavaraisuusaste, %	70,1	73,5	
Henkilöstö keskimäärin	442	468	-5,6



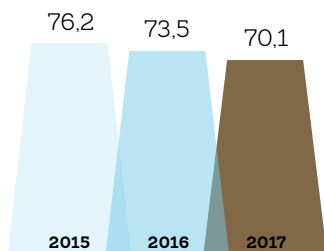
Liikevaihto, milj. €



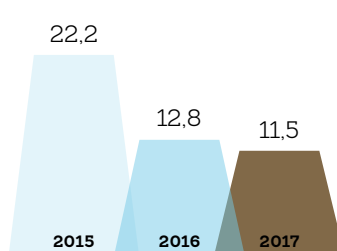
Liikevoitto, milj. €



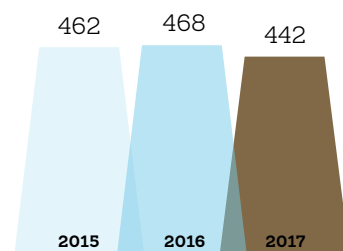
Tilikauden voitto, milj. €



Omavaraisuusaste, %



Oman pääoman tuotto, %



Henkilöstö keskimäärin



Rakenteilla HYVÄ TULEVAISUUS

Vuosi 2017 oli satavuotiaan Suomen juhluvuosi. On ollut hienoa olla mukana juhlassa, sillä Leijona Catering kuvastaa mainiosti itsenäistä Suomea. Toimimme koko valtakunnan laajuudella ja pidämme huolta lähes koko ikäluokasta heidän varusmiespalvelunsa aikana. Meille ovat siis tuttuja Suomen jokainen niemi ja notko sekä lähes jokainen poika ja yhä useammin myös tyttö.

Juhlavuottaan viettäneen Suomen tavoin myöskään me emme halua katsoa vain taaksepäin. Haluamme olla mukana rakentamassa hyvää tulevaisuutta. Siksi vastuullisuuden teema on meille tärkeä.

Tulevaisuuden tekona olemme vahvasti mukana vastuullisuustal-koissa. Vuoden 2017 aikana keskityimme esimerkiksi ruokahävikin torjuntaan. Kiinnittämällä huomiota ruokahävikkiin säästämme tärkeitä luonnonvaroja. Yksittäisen ihmisen teoilla on merkitystä, sillä pienilläkin toimenpiteillä voi olla mukana edistämässä ympäristöystävällistä toimintaa. Vuonna 2018 jatkamme ruokahävikin vähentämiseen tähtäävää työtämme ja toimintatapojen kehittämistä.

Vastuullisuutta on myös se, että pidämme huolta asiakkaittemme hyvinvoinnista. Vuonna 2017 otimme ravintoloissamme käyttöön Sydänmerkki-ateriat. Maistuva ja terveellinen ruoka on toimintamme lähtökohta. On hyvä muistaa, että vaikutamme jokapäiväisellä työllämme monien suomalaisten makutottumuksiin tulevaisuudessa. Armeijassa ollessa maistellaan uusia makuja ja totutaan myös terveelliseen tapaan syödä säännöllisesti maistuvaa ja lähellä tuotettua ruokaa.

KOHTI YHÄ SYVEMPÄÄ KUMPPANUUTTA

Erityisen tärkeää Leijona Cateringin tulevaisuudelle oli marraskuun lopulla allekirjoitettu sopimus Puolustusvoimien kanssa. Uusi sopimus tarkoittaa, että etemme kohti yhä syvempää kumppanuutta. Olemme

ylpeitä siitä, että meillä on kunnia palvella Puolustusvoimien strategisena kumppanina ja saamme jatkaa pitkäaikaista yhteistyötä.



"Vuoden 2018 aikana haluamme kehittyä eteenpäin ja on tärkeää, että koko henkilöstö osallistuu kehitystyöhön."

HENKILÖSTÖ VAHVASTI MUKAAN KEHITYSTYÖHÖN

Henkilöstömme ansaitsee kiitoksen erinomaisesti tehdystä työstä, sillä sopimuksen jatkuminen on kaikkien leijonalaisten hyvän työn ansiota. Meille on tärkeää, että asiakkaat ovat tyytyväisiä Leijona Cateringin palveluihin.

Vuoden 2018 aikana haluamme kehittyä eteenpäin ja on tärkeää, että koko henkilöstö osallistuu kehitystyöhön. Vain näin voimme onnistua myös tulevaisuudessa.

Jokapäiväisellä työllään leijonalaiset ovat osoittaneet, että pystymme toimimaan nopeasti, joustavasti ja ystävällisesti tilanteessa kuin tilanteessa.

JUHLAVUODEN ELOKUVA

Vuoden 2017 lopun kruunasi uusi Tunnelmaton sotilas -elokuva. Toiminnas-

tamme kertoo paljon se, että meidät valittiin vastaamaan elokuvan catering-palvelusta. Sopimusta tehdessämme lupasimme, että ruokahuolto onnistuu missä vain Suomen rajojen sisäpuolella. Nopeallakin aikataululla pystyimme vastamaan elokuvantekijöiden haasteisiin ja toimittamaan ruuan sinne, missä sitä tarvittiin. Oli hienoa olla mukana tässä projektissa, joka päättyi upeaan yhteiseen elokuvailtaan juhlavissa tunnelmissa.

Ritva Paavonsalo
toimitusjohtaja

VAHVAN YHTEISTYÖN

ja kumppanuuden vuosi



Leijonan liiketoiminta muodostui vuonna 2017 Puolustusvoimien ruokahuollosta sekä turvallisuuskriittisten asiakkaiden ja muiden valtionhallinnon kohteiden ravintolatoiminnasta. Yhtiön linjausten mukaisesti luovuimme yksityisestä ravintolatoiminnasta vuoden 2017 aikana.

Puolustusvoimat on suurin asiakkaamme, ja ainutlaatuinen kumppanuutemme heidän kanssaan on meille kunnia-asia. Tarjoamme varusmiespalvelustaan suorittaville henkilöille päivittäin neljä ateriaa varuskunnissa, maasto- ja kenttäolosuhteissa sekä viisi ateriaa aluksilla.

Taistelumuonat

Vuoden 2017 aikana käyttöönotetun taistelumuonien toimintamallin avulla olemme pystyneet vastaamaan hyvin meille asetettuihin valmiudellisiin vaatimuksiin. Myös taistelumuonien kotimaisuusastetta nostettiin merkittävästi.



Me leijonalaiset toimimme arvojemme ja asiakaslupauksen mukaisesti. Lupaamme täyttää asiakkaittemme ruokaan ja ruokailuun liittyvät tarpeet ja toiveet, huolehtia heidän hyvinvoinnistaan sekä tarjota itse tehtyä, maistuvaa ja terveellistä ruokaa. Riittävä energiansaanti ja säännöllinen ateriarytmi ovat olennaisia varusmiesten jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. Varuskuntaravintoloitamme ruokalistojen ja ateriasuunnittelun pohjana ovat kansalliset ravitsemussuositukset, ja kiinnitämme erityistä huomiota annosten proteiini-, kuitu- ja energiasisältöön.

Kehitämme Leijonan toimintaa asiakasläheisesti, vastuullisesti ja uudistaen. Parantaaksemme toimintamme tehokkuutta ja tasalaatuisuutta olemme viime vuosina keskittyneet kehittämään yhtenäisiä toimintamallejamme, Leijonan tapaa toimia. Tämän toimintatavan ytimen muodostaa ravintolakonseptimme, joka kattaa ravintoloiden koko toimintaketjun ruoan valmistuksesta jatkuvaan toiminnan tehokkuuden ja laadun kehittämiseen. Vuonna 2017 jatkoimme Leijonan tapaa toimia -mallin soveltamista käytäntöön, ja tavoitteena on yhtenäiset toimintatavat kaikissa toimipaikoissamme. Auditoimme toimintojamme säännöllisesti ja poikkeamat korjataan järjestelmällisesti. Haluamme, että asiakas tunnistaa Leijonan, asioi hän missä ravintolassamme tahansa.

AKTIIVISTA VALMIUSSUUNNITTELUA

Ravintolakohtainen valmiussuunnittelu toteutettiin kaikissa ravintoloissamme yhteistyössä joukko-osastojen kanssa vastaamaan Puolustusvoimien tarpeita. Valmiutamme testattiin yhteisissä harjoituksissa. Harjoittelu jatkuu entistä tiiviimpänä ja sen tavoitteena on varmistaa

valmiussuunnitelmien toimivuus käytännössä. Valmiusosaamisen edelleen vahvistaminen on yksi liiketoiminnan kehittämisen voimakkaimmista painopisteistä myös tulevina vuosina.

Uusi taistelumuonien toimintamalli otettiin käyttöön vuoden 2017 aikana. Uudella toimintamallilla olemme pystyneet vastaamaan hyvin meille asetettuihin valmiudellisiin vaatimuksiin.

UUSI KUMPPANUOSSOPIMUS PUOLUSTUSVOIMIEN KANSSA

Puolustusvoimien strategisena kumppanina kehitämme toimintaamme jatkuvasti niin, että voimme tehokkaalla ja laadukkaalla ruokahuollolla parhaiten mahdollistaa taistelijoiden jaksamisen ja hyvinvoinnin. Näin mahdollistamme Puolustusvoimien toiminnan jatkuvuuden kaikissa oloissa.

Vuoden 2017 aikana neuvottelimme Puolustusvoimien kanssa uuden kumppanuussopimuksen, joka tulee voimaan 1.1.2018. Sopimus mahdollistaa pitkäjänteisen toimintojen kehittämisen ja yhteistyön syventämisen entisestään.

Tehtävämme on Puolustusvoimien ruokahuollon hoitaminen myös poikkeusoloissa, mistä Leijonalla on vahvaa osaamista. Vuonna 2017 panostimme normaaliolojen häiriötilanteiden, valmiuden ja jatkuvuuden hallinnan edelleen kehittämiseen.

VASTUULLISUUTTA JA KUSTANNUSTEHOKKUUTTA LAADUSTA TINKIMÄTTÄ

Vahvuusvirheiden seuranta jatkui aktiivisena. Yhteistyössä joukko-osastojen kanssa olemmekin saavuttaneet merkittävää alenemista vahvuusvirheissä.

Varuskuntaravintola Saharan peruskorjaus valmistui maaliskuussa ja uudet tilat ovat osoittautuneet toi-

miviksi. Varuskuntaravintola Linnan peruskorjaus puolestaan valmistui marraskuussa, minkä myötä palvelutaso ja toiminnan tehokkuus Vekaranjärvellä paranevat entisestään.

Varuskuntaravintola Rakuunan toiminta lakkasi toukokuussa ja toiminnot siirrettiin Leirinkentälle, jossa tehtiin muutostyöt jakelukeittiöstä tuotantokeittiöksi.

Sujuvoittaaksemme ruokailua uudistimme ravintoloiden tarjoilulinjastoja. Varuskuntaravintola Rubenissa otettiin käyttöön maitobaari tehostamaan maidon jakelua.

Vastuullisuustyössä vuoden pääteemamme oli ruokahävikin ja biojätteen määrän vähentäminen. Otimme käyttöön kaikissa ravintoloissa hävikinhallintaan tarkoitettua sähköisen työkalun, Hävikkimestarin. Työkalun avulla saadut tulokset ruokahävikin vähentämisessä ovat olleet rohkaisevia.

Herkullinen ja laadukas ruoka on asiakastyytyväisyyden perusta. Erinomaiseksi ruokahetken täydentää loistava palvelu ja sujuva ruokailutapahtuma viihtyisässä ympäristössä. Asiakastyytyväisyyden jatkuva parantaminen on tavoitteenamme joka päivä, ja kuuntelemme asiakkaidemme palautetta ja toiveita tarkalla korvalla. Varuskuntaravintoloissamme teemme asiakastyytyväisyystutkimuksen kaksi kertaa vuodessa. Vuoden 2017 tutkimusten mukaan asiakastyytyväisyys on säilynyt kautta linjan hyvällä tasolla.

Vuoden 2018 keskeinen teemamme on resurssiviisas keittiö. Tämä tarkoittaa ruokahävikin, biojätteen ja energiankulutuksen vähentämistä sekä vastuullisuutta raaka-ainehankinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa.

SÄHKÖINEN OMAVALVONTA LISÄÄ ELINTARVIKETURVALLISUUTTA

Sähköinen omavalvontajärjestelmä on nykyaikainen tapa huolehtia elintarviketurvallisuudesta ammattikeittiön toiminnoissa prosessien kaikissa vaiheissa. Olemme kehittäneet sähköisten omavalvontajärjestelmien toiminnollisuuksia yhdessä yhteistyökumppaneittemme kanssa, ja järjestelmä on tällä hetkellä käytössä 14 ravintolassamme.

Sähköinen omavalvontajärjestelmä parantaa seuran ajan tasaisuutta, luotettavuutta ja läpinäkyvyyttä. Järjestelmä kytkee ravintolan omavalvontatehtävät osaksi työpäivää, helpottaa toimenpiteiden kirjaamista ja auttaa seurantakokonaisuuksien raportoinnissa ja sitä kautta lisää elintarviketurvallisuutta.

Sähköisten omavalvonnan työkalujen käyttöä tullaan jatkossa laajentamaan myös muihin Leijonan ravintoloihin.

HENKILÖSTÖ- JA OPISKELIJARAVINTOLALIIKETOIMINTA

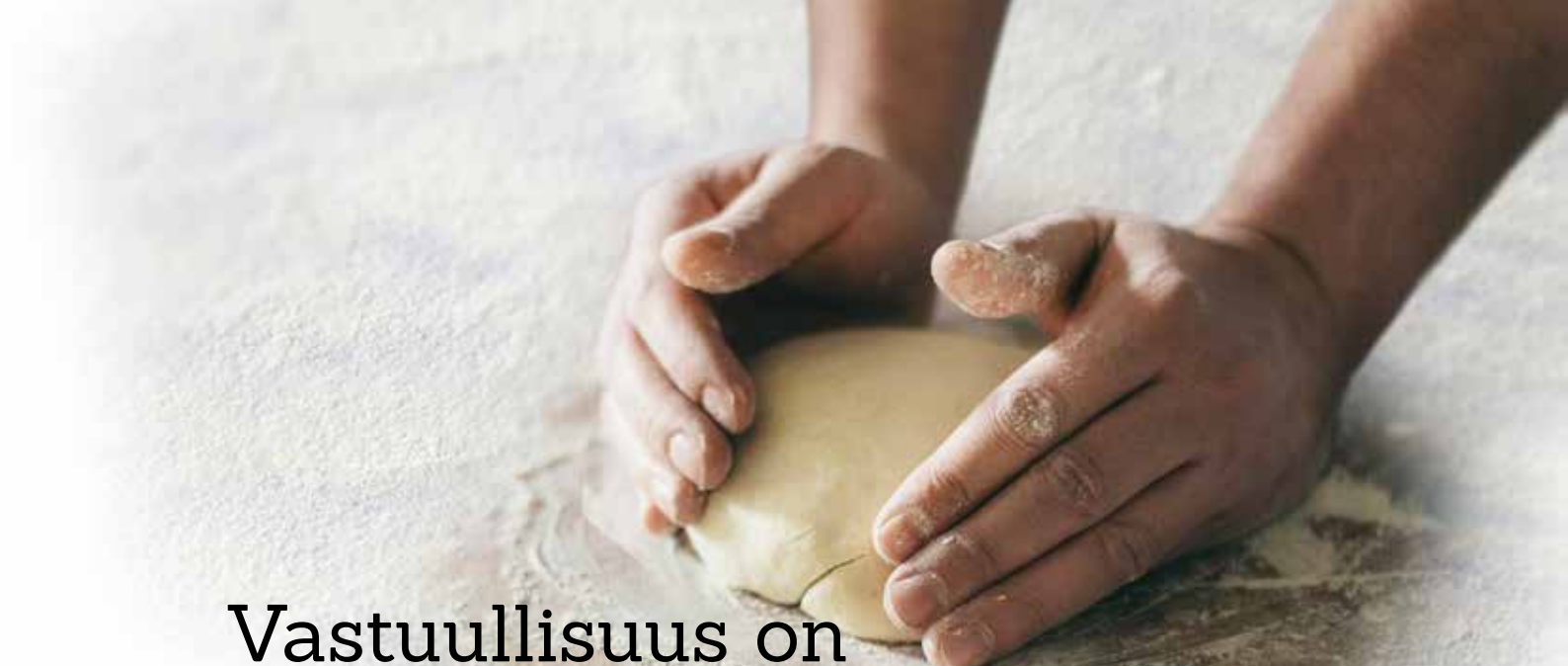
Vuoden 2017 päättyessä meillä oli kaksi henkilöstöravintolaa. Tammikuussa 2017 avasimme Poliisiammattikorkeakoulussa Tampereella toimivan opiskelijaravintola Miekkaleijonan.

Yhtiön linjausten mukaan luovuimme vuoden 2017 aikana yksityisestä ravintolaliiketoiminnasta.



Vekaranjärven peruskorjaus

Vekaranjärven varuskuntaravintola Linnan peruskorjaus valmistui marraskuussa 2017. Käytössä on nyt uudet laitteet ja uudistettu keittiö on pinta-alaltaan kompakti ja käytännöllinen. Myös asiakaspaikkoja on enemmän kuin aiemmin. Remontissa toteutettujen uudistusten myötä pystymme palvelemaan asiakkaitamme entistä tehokkaammin.



Vastuullisuus on **TÄRKEÄ OSA TYÖTÄMME**

Vastuullisuus on yksi Leijonan arvoista ja tärkeä osa strategiaamme. Se tarkoittaa meille sosiaalista, taloudellista ja ympäristövastuuta.

Vastuullisuustyömme täyttää ISO 14001 - ja OHSAS 18001 -standardien vaatimukset. Eettinen ohjeistuksemme, alihankkijoidemme eettinen ohjeistus, ympäristöpolitiikkamme sekä työterveys- ja turvallisuusjärjestelmämme kertovat konkreettisella tavalla yritys vastuutyöstämme, jota puolestaan ohjaavat arvomme ja strategiaamme. Hyvä hallinnointitapa, tehokas riskienhallinta ja riittävät kontrollit tukevat toimintamme vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä tuottamalla ajantasaisen kuvan toimintaamme liittyvistä riskeistä.

Olemme mukana kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumuksessa, joka on yksi keskeisistä maailmanlaajuisen kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda2030:n toimeenpanon välineistä Suomessa. Se on Suomen kestävän kehityksen toimikunnan laatima pitkän aikavälin

tahtotila tulevaisuuden Suomesta. Sitoumuksen periaatteiden mukaisesti lupaamme edistää vaikuttavien kansalaisten yhteiskuntaa ja resurssiviisasta taloutta. Käytännössä nämä lupaukset merkitsevät meille sitoutumista

- henkilöstömme osaamisen kehittämiseen heidän itsensä ja asiakkaiden hyvinvoinnin lisäämiseksi ja ympäristön kannalta kestävien toimintatapojen omaksumiseksi,
- ruokahävikin, jätteen määrän ja energian kulutuksen vähentämiseen,
- raaka-aineiden alkuperän huomioon ottamiseen hankinnoissamme ja
- ympäristöystävällisten reseptien kehittämiseen.

Kehitämme vastuullisuustyötämme muun muassa sisäisten ja ulkoisten auditointien avulla.

Vastuullisuustavoitteemme ja niihin tähtäävät toimintasuunnitelmat koskien esimerkiksi ympäristövastuuta ja työturvallisuutta ovat osa vuosisuunnitteluamme. Tavoitteista päättää yhtiön hallitus. Niiden toteutumista seurataan säännöllisesti hallituksen ja johtoryhmän toimesta.

Seuraamme vastuullisuustyömme edistymistä hyödyntämällä soveltuvin osin kansainvälistä Global Reporting Initiative (GRI) -ohjeistoa.

Leijonan vastuullisuuden osa-alueet ovat:





ASIAKKAAT

AUTAMME ASIAKKAITAMME TEKEMÄÄN PAREMPIA VALINTOJA

Tärkein tehtävämme on huolehtia asiakkaittemme hyvinvoinnista tarjoamalla heille maukasta ja terveellistä ruokaa sekä virkistäviä ruokailuhetkiä.

Riittävä energiansaanti ja säännöllinen ateriaritmi ovat olennaisia keskeisen asiakasryhmämme eli varusmiesten jaksamisen ja hyvinvoinnin kannalta. Tarjotessamme päivän ateriat kaikille varusmiehille kohtaamme päivittäin tuhansia nuoria, joita haluamme auttaa tekemään hyviä valintoja sekä ympäristön että terveellisten elintapojen näkökulmasta. Varusmiespalveluksen aikana omaksutut tottumukset kantavat usein pitkälle tulevaisuuteen,

#syödään yhdessä

Suomi 100 -juhlavuoden kunniaksi osallistuimme ELO-säätiön eli Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiön vetämään Syödään yhdessä -kampanjaan. Yhdessä syöminen on hyvä tapa lisätä hyvinvointia. Halusimme olla mukana kokoamassa ihmisiä saman pöydän ääreen, syömään yhdessä.



Kannustimme ihmisiä varuskunnissa yhteisen lounaspöydän ääreen. Vietimme muun muassa kansallisten herkkujemme, mämmin ja rukiin, yötä ja kutsuimme kaikki maistelevaan näitä suomalaisia tummia makuja. Juhlistimme myös runoilija Eino Leinoa kauden herkun, kesäperunan, merkeissä.

Villiruoan päivänä ylistimme Suomen luonnon tarjoamista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Syyskuussa osallistuimme maailmanennätykseen luomupuuron syönnissä. Tarjosimme ennätyspäivän aikana kaikkiaan noin 70 000 annosta luomupuuroa ravintoloissamme eri puolilla Suomea.

olipa kyse sitten terveellisestä syömisestä tai biojätteen vähentämisestä.

Varuskuntaravintoloidemme ruokalistojen ja ateriasuunnittelun pohjana ovat kansalliset ravitsemussuositukset. Lisäksi kiinnitämme erityistä huomiota annosten proteiini-, kuitu- ja energiasisältöön. Koostamme tarjoilulinjastomme siten, että ruokailijan on helppo koota itselleen suositusten mukainen, paljon kasviksia sisältävä ateria. Olemme tuoneet yhdessä Puolustusvoimien ja Sydänliiton kanssa Sydänmerkki-ateriat kaikkiin Suomen varuskuntiin. Ravintoloissamme on esillä havainnolliset kuvat oikeasta lautasmaailmasta ja tietoa terveellisestä ruokailusta. Julkaisemme verkkosivuillamme tarkat ainesosasisällöt sekä ravintoaine- ja energiatiedot kaikista aterioistamme.

Vuoden 2017 aikana olemme lisänneet kasvisruuan määrää ravintoloiden ruokalistoilla. Olimme mukana myös lokakuussa 2017 päättyneessä, Tekesin rahoittamassa Minä valitsen ja ympäristö tukee -tutkimushankkeessa, jossa kehitettiin uudenlaisia elintarvikeratkaisuja varusmiehille sekä keinoja terveellisten valintojen edistämiseksi joukkoruokailussa.

Teemme yhteistyötä suomalaista ruokakulttuuria edistävän ELO-säätiön kanssa. Vuonna 2017 innostimme suomalaisia yhdessä syömiseen. ELO-säätiön vetämä ruokatoimijoiden yhteinen Syödään yhdessä -hanke oli osa Suomi 100 -juhlavuoden ohjelmaa. Mittaamme säännöllisillä asiakastytytyväisyystutkimuksilla muun muassa onnistumistamme hyvinvoinnin edistämässä.





HENKILÖSTÖ OSAAMISEN KEHITTÄMINEN ON MEILLE TÄRKEÄÄ



Leijona Cateringin tavoitteena on olla ruoka-alan vahva osaaja ja kehittäjä sekä lupauksistaan kiinni pitävä työnantaja, palveluntarjoaja ja kumppani. Työssämme välttämättömän osaamisen lisäksi kehitämme henkilöstömme osaamista niin, että he pystyvät sekä työssään että omassa elämässään toteuttamaan terveellisiä ja ympäristön kannalta kestäviä valintoja ja ohjaamaan myös asiakkaitamme niihin.

Kannustamme henkilöstöämme ideoimaan ja jakamaan työtapoja, käytäntöjä ja toimintamme vastuullisuutta koskevia oivalluksiaan koko työyhteisön hyväksi. Henkilöstötyössä kehitämme ja toteutamme henkilöstön rekrytointiin, johtamiseen, kehittämiseen ja sitouttamiseen liittyviä toimintatapoja, jotka auttavat meitä saavuttamaan yhteiset tavoitteemme.

Palveluksessamme työskenteli vuoden 2017 lopussa noin 420 ruoka-alan ammattilaista, joista yli 80 prosenttia oli naisia. Yli 90 prosenttia henkilöstöstä työskentelee palveluksessamme kokoaikaisesti. Olemme merkittävä työllistäjä useilla paikkakunnilla.

Vuoden lopussa henkilöstömme keski-ikä oli 44 vuotta ja keskimääräinen työsuhteen pituus oli noin 12 vuotta.

OIVALLUKSIA ARJEN TYÖN HELPOTTAMISEKSI

Strategiset liiketoiminta- ja osaamistavoitteemme määrittelevät suunnan ja vuosittaiset painopistealueet henkilöstömme osaamisen kehittämiseksi. Vuoden 2017 aikana jatkoimme panostamista henkilöstön osallistamisen ja vaikuttamisen käytäntöihin. Asiantuntijoidemme koordinoimissa, eri osaamisalueiden ja eri yksiköiden edustajista muodostuvissa osaajaverkostoissa keski-

tyimme muun muassa työturvallisuuden, elintarviketurvallisuuden ja ruokalistojen kehittämiseen.

Leijonan lähettiläiden verkosto jatkoi aiemmin käynnistettyä toimintaansa. Leijonan lähettiläät auttavat rakentamaan yhtenäisiä leijonalaisia toimintatapoja ja jakamaan hyviä käytäntöjä. Leijonan yhteisen Oivalluskanavan kautta jaettujen oivallusten avulla kehitimme toimintaamme ja jaoimme ravintoloiden parhaita käytäntöjä. Vuoden 2017 aikana valmistelimme uuden sähköisen työkalun käyttöönottoa. Työkalun tarkoituksena on helpottaa ravintolahenkilöstön mahdollisuuksia oivallusten ja käytännön ideoiden jakamiseen työn lomassa.

Parantaaksemme sisäisen viestinnän tavoitavuutta otimme ravintoloissamme käyttöön infonäytöt, joiden kautta voimme jakaa sekä yhtiötasoisia että ravintola-kohtaisia tiedotteita ja ajankohtaisia asioita koko henkilöstölle.

TYÖHYVINVOINNIN VARMISTAMINEN ON LEIJONAN TAPA TOIMIA

Pitkäjänteinen työmme henkilöstömme työhyvinvoinnin kehittämiseksi ja työturvallisuuden ja työkyvyn ylläpitämiseksi jatkui. Lähtökohtana työhyvinvoinnin rakentamisessa on varmistaa, että päivittäinen työ on mahdollisimman sujuvaa. On tärkeää, että jokainen leijonalainen tietää omaan työhönsä liittyvät odotukset ja tavoitteet, ja että yhteistyö työkalvereiden ja esimiehen kanssa on saumatonta.

Esimiestyön kehittämisessä panostimme pitkäjänteisesti vuorovaikutteiseen ja valmentavaan johtamiseen. Lisäksi laadimme työkykyjohtamiseen uudenlaiset käytännöt, joissa varhaisen välittämisen mallin mukainen toiminta on keskiössä.

Teemme aktiivista yhteistyötä työeläkeyhtiön, työterveyshuollon ja tapaturmayhtiön, sekä henkilöstölle hoitokuluvakuutuksen tarjoavan yhteistyökumppanimme kanssa. Näin varmistamme henkilöstöllemme kattavat palvelut työkyvyn ylläpitämiseen. Kehitämme työturvallisuuteen liittyviä käytäntöjämme säännöllisissä tapauksissa niin esimiesten kuin työsuojeluhenkilöstönkin kanssa.

Työterveys- ja työturvallisuusjärjestelmämme on OHSAS 18001 -sertifiointi, mikä kertoo onnistumisestamme työterveys- ja turvallisuusasioiden yhdistämisessä jokapäiväiseen toimintaamme.



Kartoitamme vuosittain henkilöstömme työtyytyväisyyttä Great Place to Work -instituutin Trust Index -kyselyllä. Vuoden 2017 tulosten mukaan 82 prosenttia vastanneista työntekijöistä pitää työpanostaan tärkeänä ja 80 prosenttia kokee, että työntekijöille annetaan paljon vastuuta omaan työhön liittyvissä asioissa.

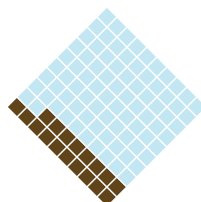
Henkilöstömme arvostaa työnantajansa toiminnassa erityisesti elämäntilanteiden mukaan joustavia työaikoja ja henkilöstön tasa-arvoista kohtelua. Myös mukavat työkaverit, henkilöstöedut, työn monipuolisuus,

yhteistyö asiakkaiden kanssa ja hyvä esimiestyö korostuivat vastaajien myönteisessä palautteessa.

HENKILÖSTÖN AVAINLUKUJA 2017

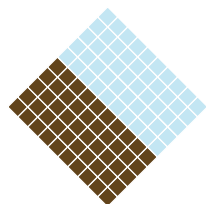


**Henkilöstö
keskimäärin**



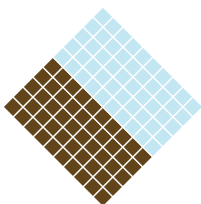
**Sukupuolijakauma,
koko henkilöstö**

- ◆ Naisia 82 %
- ◆ Miehiä 18 %



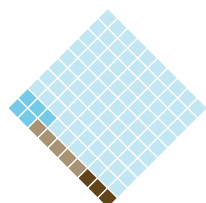
**Sukupuolijakauma,
hallitus**

- ◆ Naisia 50 %
- ◆ Miehiä 50 %



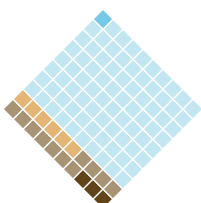
**Sukupuolijakauma,
johtoryhmä**

- ◆ Naisia 50 %
- ◆ Miehiä 50 %



Työsuhdemuodot

- ◆ Vakituinen, kokoaikainen 87 %
- ◆ Vakituinen, osa-aikainen 5 %
- ◆ Määräaikainen, kokoaikainen 5 %
- ◆ Määräaikainen, osa-aikainen 3 %



**Koulutus, koko
henkilöstö**

- ◆ Perusaste (kansa-, keskitai peruskoulu) 1 %
- ◆ Keskiaste (ammatilliset tutkinnot) 79 %
- ◆ Alin korkea-aste (opistotaso) 6 %
- ◆ Alempi korkeakoulututkinto 11 %
- ◆ Ylempi korkeakoulututkinto 3 %



TAVARANTOIMITAJAT VASTUULLISIA HANKINTOJA

Leijona Cateringin hankintojen kotimaisuusaste on korkea, ja kiinnitämme raaka-aineiden kotimaisuuteen erityistä huomiota. Tavoitteenamme on olla Puolustusvoimien ja turvallisuuskriittisten valtionhallinnon kohteiden elintärkeä kumppani ruokahuollossa.

Haluamme tarjota asiakkaillemme herkullista, puhdasta, ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Käyttämämme raaka-aineiden tuotanto-olosuhteet sekä koko hankintaketjumme vastuullisuus, turvallisuus ja läpinäkyvyys ovat meille korostuneen tärkeitä. Teemme hankinnoissa pitkäjänteistä kehitystyötä ja haluamme tuntea raaka-aineiden alkuperän ja tavarantoimittajamme hyvin. Kansainväliset ruokarendit, kuten kasvisruoan suosion nousu, sekä toisaalta maailmalla tapahtuneet ruokakriisit kasvattavat myös meidän kiinnostustamme ruoan alkuperää ja tuotanto-olosuhteita kohtaan.

Toimintamme sujuvuuden ja kustannustehokkuuden turvaamiseksi hankintaketjumme on oltava ehdottoman toimintusvarma ja kumppaneidemme luotettavia. Kilpailutuksissamme asetamme toimittajilta vaaditut minimitasot korkealle varmistuaksemme siitä, että asiakkaamme saavat kauttamme laadultaan ensiluokkaisia, mutta silti kustannustehokkaita elintarvikkeita.

Sopimuskauden aikana seuraamme järjestelmällisesti toimitusvarmuutta ja sopimusten mukaista toimin-

taa. Odotamme kumppaneiltamme osaamista, joustavuutta, jatkuvaa laadun parantamista sekä sopimusten kunnioittamista lakeja ja kestävän liiketoiminnan periaatteita noudattaen. Toimittajille laadituissa eettisissä ohjeissamme sovitaan yhteistyön ehdoista muun muassa luottamuksellisuuden, turvallisuuden, ihmisoi-
keuksien ja ympäristön näkökulmista. Teemme yhteistyötä vain näihin ohjeisiin sitoutuneiden kumppaneiden

kanssa. Haluamme myös itse olla vastuullinen, kehittyvä ja haluttu yhteistyökumppani. Tavoittelemme aina molempia osapuolia hyödyttävää yhteistyötä ja toimimme joustavasti myös tavarantoimittajien suuntaan.

Hankintakenttä on jatkuvassa liikkeessä elintarvikemarkkinoiden ja lainsäädännön muutosten mukaan. Yhtenä esimerkkinä on hankintalain muutos vuoden 2017 alussa. Olemme kehittäneet uudenlaisia ratkaisuja hankintojen kustannustehokkuuden säilyttämiseksi, ja niiden avulla olemme pystyneet hillitsemään joidenkin tuoteryhmien hinnan-
nousua.

Tiivis kumppanuus ja yhteiset tavoitteet hyödyttävät kaikkia osapuolia. Puolustusvoimien erityiset ja usein ainutlaatuiset tarpeet edellyttävät meiltä oikeiden elintarvikealan kumppaneiden löytämistä. Kumppanuuksia syventämällä voimme sekä kehittää hankintojen tehokkuutta ja vastuullisuutta että samalla palvella asiakastamme entistä paremmin.





PÄÄTEEMANA RUOKAHÄVIKIN VÄHENTÄMINEN

Tavoitteenamme on jatkuvasti vähentää toimintamme aiheuttamaa ympäristökuormitusta koko ruokaketjussa.

Vuoden 2017 ympäristöohjelmamme teemana oli ruokahävikin vähentäminen. Toteutimme teemaa monin tavoin kehittämällä toimintaamme ja järjestämällä useita asiakkaillemme suunnattuja biojättekampanjoita. Asettimme tavoitteeksemme ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa syntyvän hävikin määrän puolittamisen toukokuun 2018 loppuun mennessä. Aloitimme tarkan seurannan kaikissa ravintoloissamme käyttöön otetun Hävikkimestari-työkalun avulla kesäkuussa 2017. Tarkastelukauden puolivälissä vuoden 2017 lopulla ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa syntyvän biojätteen määrä on vähentynyt 34 prosenttia.

Ruokalistamme pohjautuvat kansallisiin ravitsemussuosituksiin, joiden tavoite on terveellinen ja ympäristön kannalta kestävä ruokavalio. Ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista noin 2/3 syntyy raaka-ainetuotannossa loppuosan muodostuessa ruoan valmistamisesta ja siihen liittyvistä toimista. Ruokapalvelujen tarjoajana merkittävimmät vaikutusmahdollisuutemme ympäristökuormituksen vähentämiseen liittyvät raaka-ainehankintoihin, ruokalistasuunnitteluun, ruokahävikin hallintaan ja keittiöiden sähkön ja vedenkäytön vähentämiseen.

Suomalaisena toimijana pystymme vähentämään ilmastokuormitustamme esimerkiksi valmistamalla ruokaa kotimaisista kasviksista ja viljoista. Hankimme raaka-aineemme toimittajilta, jotka täyttävät asettamamme ympäristövaatimukset muun muassa raaka-aineiden alkuperän suhteen. Kerromme ympäristötavoitteemme myös tavarantoimittajillemme ja edellytämme kumppaneiltamme selvitystä ympäristöasioiden huomioimisesta toiminnassaan.

Uudistamme ruokalistojamme kaksi kertaa vuodessa, jolloin pystymme parhaiten käyttämään kunkin kauden raaka-aineita. Olemme sitoutuneet siihen, ettemme osta lainkaan uhanalaisia tai kestäättömästi pyydettyjä kalalajeja. Olemme vuosi vuodelta kasvattaneet WWF:n suositusten mukaisten kalojen osuutta ostoistamme, ja vuonna 2017 kalaostoistamme 79 prosenttia oli suositusten mukaisia.

Ympäristö- ja laatutoimintomme auditoitiin vuonna 2017 uudelleen ISO 14001 - ja ISO 9001 -standardien kriteerien mukaisesti. Yhtiön päätoimipaikassa on käytössä Green Office -ympäristöohjelma.

Hävikkimestarilla ruokahävikin kimppuun

Noin kolmasosa kaikesta maailman ruuasta päätyy roskiin. Pienillä muutoksilla on mahdollista tehdä suuria ruokahävikin pienentämisessä. Leijona Catering on mukana hävikkitalkoissa ja ruokahävikkiä ja biojätteen määrää seurataan ympäri vuoden. Jätteen määrää kirjataan vuoden 2017 aikana kaikissa ravintoloissamme käyttöön otetun Hävikkimestari-työkalun avulla. Tabletilaitteilla toimiva Hävikkimestari on helppokäyttöisyytensä ansiosta saanut positiivisen ja innostuneen vastaanoton.



Toteutimme vuoden 2017 aikana jokaisessa ravintolassamme kaksi biojättekampanjaa, jolloin seuranta oli tarkempaa. Kampanjoitten aikana biojätteen kertymistä tarkasteltiin päivittäisseurannan lisäksi kirjaamalla jokaisen aterian lautasjätteen määrä. Lukemat suhteutettiin ravintolakohtaisiin asiakasmääriin, ja tuloksena saatiin tarkkaa tietoa ruokahävikistä. Kampanjoitten ja seurannan avulla pystyimme vähentämään ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa syntyvän biojätteen määrää 34 prosenttia puolen vuoden aikana kesä-joulukuussa.

Osallistuimme lisäksi vuosittain vietettävään kansalliseen hävikkiviikkoon, jonka tavoitteena on lisätä kuluttajien tietoisuutta ruokahävikistä ja pyrkiä vaikuttamaan kulutustottumusten kautta hävikin pienentämiseen.



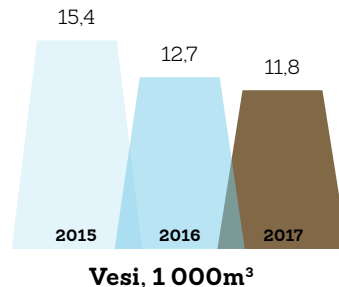
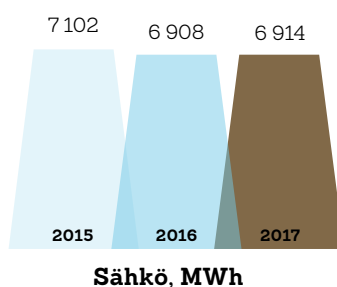
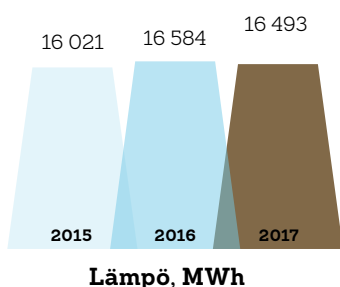
LEIJONA CATERING OY - YRITYSVASTUUTAVOITTEET

TALOUDELLINEN VASTUU	MITTARI	TAVOITE 2017	TOTEUMA 2017
Toimitusketjun hallinta	Tavarantoimittajien auditoinnit, joissa tarkastellaan toimintaohjeiden mukainen toiminta ja mahdolliset poikkeamat Elintarvikkeiden alkuperätieto	Toimittajien Leijonan ohjeiden mukainen toiminta, ei poikkeamia Alkuperätieto kaikista tuotteista pakkausmerkintälainsäädännön mukaisesti	Toimittajien Leijonan ohjeiden mukainen toiminta, ei poikkeamia Alkuperätieto kaikista tuotteista pakkausmerkintälainsäädännön mukaisesti
YMPÄRISTÖVASTUU	MITTARI	TAVOITE 2017	TOTEUMA 2017
Energiankulutuksen vähentäminen	Sähköenergian kulutus	Sähköenergian kulutuksen vähentäminen 3 % vuoden 2016 toteumasta	Sähköenergian kulutus on noussut 0,94 % vuoden 2016 toteumasta (*)
Ruokahävikin vähentäminen	Biojätteen määrä	Biojätteen vähentäminen 3 % vuoden 2016 tasosta	Biojätteen määrä laskenut 6,2 % vuoden 2016 tasosta
Hiilijalanjälki	Ilmastoystävällisten reseptien määrä	Ilmastoystävällisten reseptien lisääminen	Varusmiesten 6 viikon ruokalistalle 3 kasvisruokannosta
SOSIAALINENVASTUU	MITTARI	TAVOITE 2017	TOTEUMA 2017
Asiakastyytyväisyys	Asiakastyytyväisyys	Asiakastyytyväisyyden hyvä taso	Asiakastyytyväisyys hyvällä tasolla
Ruokaturvallisuus	Omavalvonnan ohjeiden noudattaminen ja omavalvonnan tarkastukset Leijonan tapa toimia -arvioinneissa.	Ei vakavia poikkeamia Leijonan tapa toimia -arvioinneissa	Ei vakavia poikkeamia Leijonan tapa toimia -arvioinneissa
Terveellinen ruoka	Sydänmerkki-aterioiden osuus varusmiesten pääaterioista	33%	47%

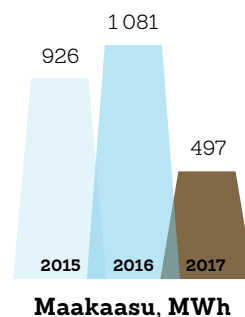
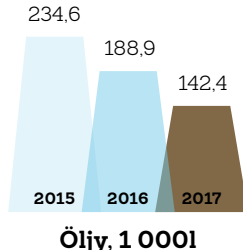
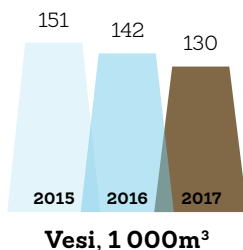
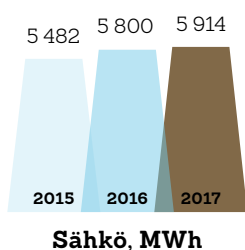
*)Sähkönkulutuksen nousuun vaikutti energiamuotojen muuttuminen öljystä ja maakaasusta sähköön kahdessa varuskuntaravintolassa.

ENERGIANKULUTUS

KIINTEISTÖENERGIA



PROSESSIENERGIA





TALOUDELLISTA LISÄARVOA KAIKILLE SIDOSRYHMILLE

Taloudellinen vastuu tarkoittaa Leijonalle hyvää taloudenhoitoa sekä tekoja kilpailukyvyyn ja asiakasläheisen toiminnan eteen.

Seuraamme tarkasti toimintamme kannattavuutta strategisilla ja operatiivisilla mittareillamme. Taloudellisesti vahva yritys pystyy kantamaan vastuunsa ympäristöstä, vastaamaan asiakkaittensa tarpeisiin, huolehtimaan henkilöstöstään sekä palvelemaan koko yhteiskunnan kehitystä.

Toimintamme merkittävimmät rahavirrat muodostuvat myyntituotoista asiakkailta, ostoista palvelun- ja tavarantoimittajille, henkilöstön palkoista, korvauksista omistajalle, lakisääteisistä veroista sekä kasvu-, kehitys- ja ylläpitoinvestoinneista.

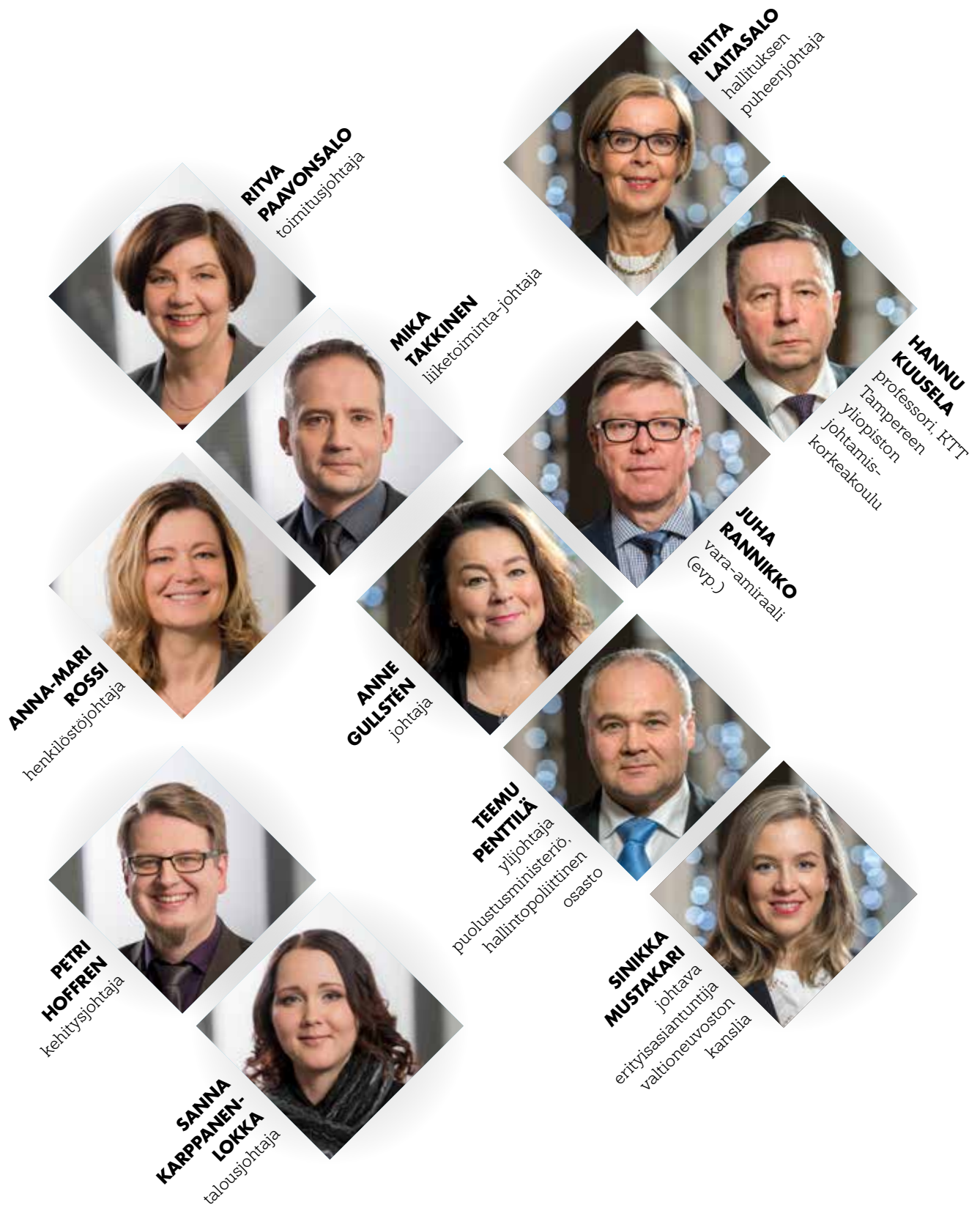
Leijonan liiketoiminta-alue kattaa koko Suomen. Leijona Catering ei harjoita yhteisö- eikä ulkomaankauppaa. Suomen valtio omistaa Leijonan sataprosenttisesti. Maksamme liiketoimintaamme liittyvät verot Suomen lakeja ja säädöksiä noudattaen. Tavoitteenamme on omistaja- ja asiakasarvon turvaaminen ja kasvattaminen kannattavalla, kehittyvällä ja tehokkaasti hoidetulla liiketoiminnalla.

Koemme vahvasti, että roolimme hyvänä veronmaksajana on osa vastuullisuustyötämme. Hoidamme veromme, viranomaismaksumme ja muut lakisääteiset velvoitteemme oikein ja ajallaan, sekä direktiivien ja Suomen lakien mukaisesti. Veroasioista vastaa talousjohtaja, joka raportoi toimitusjohtajalle, hallituksen tarkastusvaliokunnalle ja tarvittaessa myös yhtiön hallitukselle. Yksittäisiä päivittäisiä veroasioita hoidetaan taloushallinnossamme, jonka toimintaa valvotaan lakisääteisen tilintarkastuksen yhteydessä. Tulokannallisissa tai muutoin haasteellisissa veroasioissa haemme ohjeistusta ulkopuolisilta veroasiantuntijoilta sekä pyydämme tarvittaessa ennakkopäätöksiä ja neuvoja verottajalta.

LEIJONA CATERING OY:N VEROJALANJÄLKISELVITYS

TIEDOT TILIKAUSITTAIN JA MAITTAIN ERITELTYNÄ	Suomi 2017	Suomi 2016
Tilikaudelta maksettavat välittömät verot, M€		
tuloverot	0,6	0,5
työnantajamaksut	2,2	2,1
kiinteistöverot	0,2	0,2
muut verot		
Tilikaudelta maksettavat välilliset verot, M€		
valmisteverot	1,1	1,2
muut verot		
Tilikaudelta tilitettävät verot, M€		
palkkaverot	3,3	3,4
lähdeverot		
arvonlisäverot, myynnit	10,0	10,0
arvonlisäverot, hankinnat	-9,7	-9,6
valmisteverot		
muut verot		
Liikevaihto maittain eriteltynä, M€	71,0	71,1
Tulos ennen veroja maittain eriteltynä, M€	2,8	2,5
Henkilöstö maittain eriteltynä	442	468

JOHTORYHMÄ JA HALLITUS



TOIMINTA-KERTOMUS 2017

OLENNAISET TAPAHTUMAT TILIKAUDELLE JA TILIKAUDEN PÄÄTTYMISEN JÄLKEEN

Leijona Catering Oy on suomalainen ruokapalveluihin erikoistunut yritys. Yhtiön suurin asiakas on Puolustusvoimat, jonka kanssa ensimmäinen solmittu yhteistyösopimus päättyi vuoden 2017 lopussa. Yhtiö sai neuvoteltua Puolustusvoimien kanssa uuden pitkäaikaisen strategisen kumppanuussopimuksen joka allekirjoitettiin marraskuussa 2017. Strateginen kumppanuus perustuu tiiviiseen yhteistyöhön ja siihen, että yhtiö kehittää jatkuvasti palvelujaan Puolustusvoimien muuttuvien tarpeiden mukaisesti. Vuoden 2017 aikana Leijona Catering uudisti strategiansa, jonka mukaisesti yhtiö luopui liiketoiminnastaan yksityisillä markkinoilla.

Leijona Cateringin liiketoiminta oli kannattavaa. Yhtiö jatkoi vastuullisten toimintatapojensa kehittämistä ja saavutti merkittäviä edistysaskeleita erityisesti toimintansa ympäristökuormittavuuden vähentämisessä. Yhtiö jatkoi pitkäjänteistä työtä myös toimintansa asiakaslähteisyyden ja tehokkuuden parantamiseksi sekä osaamisen kehittämiseksi. Korkeina säilyneet ja osittain jopa parantuneet asiakas tyytyväisyystulokset osoittavat

TUNNUSLUVUT TALOUDELLISESTA ASEMASTA JA TULOKSESTA

	2017	2016	2015
Liikevaihto, (teur)	70 987	71 065	73 451
Liikevoitto, (teur)	2 838	2 542	5 027
Tilikauden voitto, (teur)	2 268	2 090	3 975
Oman pääoman tuotto, %	11,5	10,0	20,7
Omavaraisuusaste, %	70,1	73,7	76,5

Yhtiön liikevaihto vuonna 2017 oli 71,0 miljoonaa euroa (2016: 71,1 miljoonaa euroa). Yhtiön liikevoitto oli 2,8 (2,5) miljoonaa euroa, joka on 4,0 % (3,6 %) liikevaihdosta.

Yhtiön investoinnit olivat 2,2 (1,3) miljoonaa euroa, mikä on 3,6 % (1,9 %) liikevaihdosta.

yhtiön ja henkilöstön onnistuneen päivittäisessä työssänsä hyvin.

Yhtiö ennakoii liikevaihdon laskevan alkaneella tilikaudella. Liikevaihdon laskuun vaikuttaa mm. yksityisillä markkinoilla toimivista ravintoloista luopuminen. Kannattavuuden ennakkoidaan pysyvän edelleen hyvänä.

VASTUULLISUUS

Vastuullisuus on yksi Leijona Cateringin arvoista sekä kiinteä osa yhtiön strategiaa ja liiketoiminnan johtamista. Leijona Cateringin vastuullinen toiminta täyttää ISO 14001 - ja OHSAS 18001 -standardien vaatimukset. Eettinen ohjeistus, alihankkijoiden eettinen ohjeistus, ympäristöpolitiikka sekä työterveys- ja turvallisuusjärjestelmä konkretisoivat yhtiön yritys vastuutyötä, jota puolestaan ohjaavat yhtiön arvot ja strategia.

Taloudellinen vastuu

Taloudellisesti vahvana yrityksenä Leijona Catering pystyi kantamaan vastuunsa ympäristöstä, vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin ja huolehtimaan henkilöstöstä.

Ympäristövastuu

Ympäristövastuullisuudella yhtiö on sitoutunut vähentämään toimintansa ympäristövaikutuksia koko ruokaketjussa.

Leijona Catering jatkoi vuoden 2017 aikana kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumuksen toteuttamista, joka on yksi keskeisistä maailmanlaajuisen kestävä kehityksen toimintaohjelma Agenda2030: toimeenpanton välineistä Suomessa. Yhtiön tavoitteena on edistää vaikuttavien kansalaisten yhteiskuntaa ja resurs-siviisasta taloutta. Käytännössä nämä tavoitteet merkitsevät Leijona Cateringille sitoutumista henkilöstön osaamisen kehittämiseen heidän itsensä ja asiakkaiden hyvinvoinnin lisäämiseksi ja ympäristön kannalta kestävien toimintatapojen omaksumiseksi. Leijona Catering on sitoutunut ruokahävikin, jätteen määrän ja energian kulutuksen vähentämiseen, raaka-aineiden alkuperän huomioon ottamiseen hankinnoissaan ja ympäristöystävällisten reseptien kehittämiseen. Yhtiö arvioi toimintansa ympäristövaikutusten olevan kansallisesti vähäisiä.

Sosiaalinen vastuu

Yhtiö kehitti työturvallista kulttuuria ja ajattelutapaa mm. aktiivisesti toimivan työturvallisuuden keskittävän osajaverkoston avulla. Vuonna 2017 Leijona Cateringissa ei sattunut yhtään vakavaa työtapaturmaa.

Leijona Catering kartoittaa vuosittain henkilöstönsä työtyytyväisyyttä Great Place to Work -instituutin Trust Index -kyselyllä. Vuoden 2017 tulosten mukaan 82 prosenttia vastanneista työntekijöistä pitää työpanostaan tärkeänä ja 80 prosenttia kokee, että työntekijöille annetaan paljon vastuuta omaan työhön liittyvissä asioissa.

Suomen itsenäisyyden juhluvuonna 2017 Leijona Catering innosti suomalaisia yhdessä syömiseen. ELO-säätiön vetämä ruokatoimijoiden yhteinen Syödään yhdessä -hanke oli osa Suomi100-juhlavuoden ohjelmaa.

HENKILÖSTÖ

Leijona Catering jatkoi vuoden 2017 aikana henkilöstön osallistumis- ja vaikuttamiskanavien parantamista. Etenkin osaajaverkostojen ja oivalluskanavan toiminnasta saatiin hyviä kokemuksia. Leijona Cateringin henkilöstön määrä tilikauden päättyessä oli 421.

	2017	2016	2015
Keskimääräinen henkilöstön määrä	442	468	462
Palkat ja palkkiot (miljoonaa euroa)	12,1	12,1	13,8

PALKITSEMINEN

Palkitsemispolitiikan kuvaus

Palkitseminen on yhtiön arvojen ja strategian mukaista ja auttaa niiden toteuttamisessa.

Kiinteän palkan perusteena on henkilöstöllä sovellettava työehtosopimus ja yhtiökohtaisesti määritellyt kriteerit. Johdon, ravintolapäälliköiden ja asiantuntijoiden palkan määräytymisen perusteena on tehtävän vaativuus.

Muuttuva palkitseminen perustuu kannustavan palkitsemisen järjestelmään. Yhtiön hallitus päättää vuosittain kannustavan palkitsemisen periaatteet, kriteerit ja palkkioiden maksimimäärät. Vuonna 2017 palkitsemisen kriteereinä olivat mm. yhtiön liikevoitto, liikevaihto sekä asiakastytyytyväisyys ja henkilöstötyytyväisyys.

Muu palkitseminen sisältää työhyvinvointia edistäviä etuja ja erilaisia huomionosoituksia.

Toteutuneen palkitsemisen kuvaus

TOIMITUSJOHTAJAN PALKITSEMISEN TOTEUMAT, 1 000 €		
	2017	2016
Kiinteä kokonaispalkka	183	180
Tulospalkkio (STI) edellisen vuoden tulosten perusteella	4	14
Pitkän aikavälin kannustin (LTI)	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	187	194
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen
Irtisanomisaika ja erilliskorvaus työnantajan irtisanoessa	6 kk ja 6 kk	6 kk ja 6 kk

Tulospalkkion maksimimäärä on enintään 3 kk kokonaispalkkaa vastaava korvaus.

MUUN JOHTORYHMÄN PALKITSEMISEN TOTEUMAT, YHTEENSÄ, 1 000 €

	2017	2016
Kiinteä kokonaispalkka	396	691
Tulospalkkio (STI) edellisen vuoden tulosten perusteella	11	41
Pitkän aikavälin kannustin (LTI)	ei ole	ei ole
Kokonaiskompensaatio	407	732
Eläkeikä ja eläkepalkka	TyELin mukainen	TyELin mukainen

Johtoryhmän henkilömäärä 31.12.2017 oli viisi henkilöä mukaanlukien toimitusjohtaja ja 31.12.2016 henkilömäärä oli kahdeksan henkilöä. Tulospalkkion maksimimäärä on enintään kahden kuukauden kokonaispalkkaa vastaava korvaus.

Hallituksen palkkiot

HALLITUKSEN JÄSENILLE MAKSETUT VUOSI- JA KOKOUSPALKKIOT, YHTEENSÄ, 1 000 €		
	2017	2016
Hallitus- ja valiokuntapalkkiot	141	130

Hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä vuonna 2017 oli 22. Vuonna 2016 hallituksen ja valiokuntien kokousten lukumäärä oli 18.

RISKIENHALLINTA

Leijona Cateringin hallitus päättää kokonaisvaltaisen riskienhallinnan järjestämisestä, hyväksyy riskienhallintapolitiikan sekä riskienhallintajärjestelmästä muodostuvat toimintaperiaatteet ja valvoo riskienhallinnan toteuttamista.

Leijona Cateringin kokonaisvaltainen riskienhallinta on osa yhtiön strategian ja vuosisuunnitelmien toteuttamista. Riskienhallinta kohdistuu erityisesti yritysturvallisuuteen varautumiseen ja tuotannon palveluketjuun vaikuttaviin riskeihin.

Kokonaisvaltaisen riskienhallinnan tarkoituksena on varmistaa yhtiön tavoitteiden saavuttaminen tuemalla yhtiön toiminnan vastuullisuutta ja läpinäkyvyyttä. Riskienhallinnan kehittämisessä on otettu huomioon riskienhallinnan ISO 31 000 -standardin keskeinen sisältö.

Leijona Cateringin merkittävin strateginen riski on rajoitettu asiakaskanta. Merkittävimmät operatiiviset riskit ovat tuotanto- ja toimitusketjun häiriöt, toimittajaketjun muutokset ja tärkeimpien raaka-aineiden suuriin hinnanmuutoksiin liittyvät riskit.

TUTKIMUS- JA KEHITYSTOIMINTA

Leijona Catering oli mukana Tekesin rahoittamassa, lokakuussa 2017 päättyneessä Minä valitsen ja ympäristö tukee -tutkimushankkeessa. Yhtiön tavoitteena oli etsiä yhdessä kumppaniensa kanssa suorituskykyä ja palautumista tukevia elintarvikeratkaisuja varusmiehille ja keinoja terveellisten valintojen edistämiseksi joukko-ruokailussa.

Leijona Catering on kehittänyt sähköisten omavalvontajärjestelmien toiminnallisuuksia yhdessä yhteistyökumppaneidensa kanssa. Järjestelmä on tällä hetkellä käytössä neljässätoista yhtiön ravintolassa. Sähköisten omavalvonnan työkalujen käyttöä tullaan jatkossa laajentamaan kaikkiin yhtiön ravintoloihin.

Yhtiö toteutti Rajaanissa sijaitsevassa varuskuntaravintola Hoikanhovissa materiaalivirtojen järjeistämiseen ja hävikin pienentämiseen keskittyvän materiaalikatselmuksen. Saatujen tulosten perusteella Leijona Catering on asettanut selkeät tavoitteet muun muassa hävikin ja biojätteen vähentämiseen.

LÄHIPIIRILAINAT JA VASTUUT

Yhtiö ei ole myöntänyt lähipiirilainoja eikä sillä ole myönnettyjä vastuita yhtiön lähipiiriin kuuluville.

YHTIÖN OSAKKEET

Yhtiön osakkeiden lukumäärä 31.12.2017 oli 20 000 kpl. Suomen valtio omistaa kaikki yhtiön osakkeet.

YHTIÖN HALLITUS, TOIMIVA JOHTO JA TILINTARKASTAJAT

Yhtiön hallitukseen kuuluivat Riitta Laitasalo (puheenjohtaja), Juha Rannikko (varapuheenjohtaja), Anne Gullstén, Hannu Kuusela, Sinikka Mustakari ja Teemu Penttilä.

Hallituksella on kaksi valiokuntaa: tarkastusvaliokunta ja henkilöstövaliokunta.

Leijona Catering Oy:n toimitusjohtajana jatkoi Ritva Paavonsalo.

Yhtiön tilintarkastajana on tilintarkastusyhteisö KPMG Oy Ab, päävastuullisena tilintarkastajana KHT Kai Salli.

HALLITUKSEN ESITYS YHTIÖN VOITTOA KOSKEVIKSI TOIMENPITEIKSI

YHTIÖN JAKOKELPOISET VARAT 31.12.2017

Tilikauden voitto	2 268 134,49
Voitto edellisiltä tilikausilta	7 447 385,11
Sijoitetun vapaan oman pääoman rahasto	8 134 172,46
Voitonjakokelpoinen oma pääoma	17 849 692,06

Hallitus ehdottaa yhtiökokoukselle, että osinkona jaetaan 220,4 % tilikauden voitosta, yhteensä 5 000 000,00 euroa eli osingon määrä on 250,00 euroa osaketta kohti. Yhtiön taloudellisessa asemassa ei tilikauden päättymisen jälkeen ole tapahtunut olennaisia muutoksia. Yhtiön maksuvalmius on hyvä, eikä ehdotettu voitonjako vaaranna hallituksen näkemyksen mukaan yhtiön maksukykyä.

Tunnuslukujen laskentakaavat

	$\frac{\text{(Voitto/tappio ennen veroja - Tuloverot)} \times 100}{\text{Oman pääoman tuotto, \%}}$
Oman pääoman tuotto, %	$\frac{\text{Oma pääoma raportointijakson alun ja lopun keskiarvo}}{\text{Oma pääoma} \times 100}$
Omavaraisuusaste, %	$\frac{\text{(Taseen loppusumma - Saadut ennakot)}}{\text{Oma pääoma} \times 100}$

TULOSLASKELMA

1 000 €	31.12.2017	31.12.2016	31.12.2015
LIIKEVAIHTO	70 987	71 065	73 451
Valmistus omaan käyttöön	22	32	26
Liiketoiminnan muut tuotot	29	17	96
Aineet, tarvikkeet ja tavarat			
Ostot tilikauden aikana	-31 432	-31 013	-29 571
Aine- ja tarvikevarastojen muutos	1458	-101	480
Ulkopuoliset palvelut	-6 471	-5 852	-5 561
Henkilöstökulut			
Palkat ja palkkiot	-12 145	-12 146	-13 774
Henkilösivukulut			
Eläkekulut	-2 237	-1 879	-2 370
Muut henkilösivukulut	-598	-724	-1 046
Poistot ja arvonalentumiset			
Suunnitelman mukaiset poistot	-1 251	-1 138	-1 192
Liiketoiminnan muut kulut	-15 525	-15 719	-15 511
LIIKEVOITTO (-TAPPIO)	2 838	2 542	5 027
Rahoitustuotot	11	1	17
Rahoituskulut	-5	-1	-1
Rahoitustuotot ja -kulut	6	0	16
VOITTO (TAPPIO) ENNEN TILINPÄÄTÖSSIIRTOJA	2 844	2 542	5 042
Poistoeron lisäys (-) tai vähennys (+)	-	-	-
Vapaaehtoisten varausten lisäys (-) tai vähennys (+)	-	-	-
Tilinpäätössiirrot	-	-	-
Välittömät verot	-576	-452	-1 067
TILIKAUDEN VOITTO (TAPPIO)	2 268	2 090	3 975

TASE

1 000 €	31.12.2017	31.12.2016	31.12.2015
VASTAAVAA			
Aineettomat hyödykkeet	19	41	68
Aineelliset hyödykkeet	5 059	4 118	3 901
Sijoitukset	-	-	-
PYSYVÄT VASTAAVAT	5 079	4 158	3 968
Vaihto-omaisuus	2 527	1 069	1 170
VAIHTUVAT VASTAAVAT	2 527	1 069	1 170
Saamiset			
Lyhytaikaiset			
Myyntisaamiset	3 958	3 798	4 857
Muut saamiset	2 847	2 255	1 829
Lyhytaikaiset saamiset	6 806	6 053	6 686
Rahat ja pankkisaamiset	11 818	17 411	15 172
VASTAAVAA	26 229	28 691	26 996
VASTATTAVAA			
Osakepääoma	500	500	500
Muut rahastot	8 134	8 134	8 134
Edellisten tilikausien voitto (tappio)	7 447	10 357	7 972
Tilikauden voitto (tappio)	2 268	2 090	3 975
OMA PÄÄOMA	18 350	21 082	20 581
TILINPÄÄTÖSSIIRTOJEN KERTYMÄ	367	367	367
VIERAS PÄÄOMA			
Pääomalainat	-	-	-
Saadut ennakot	59	96	104
Ostovelat	3 191	3 797	2 610
Muut velat	4 263	3 349	3 334
LYHYTAIKAINEN	7 513	7 243	6 048
VASTATTAVAA	26 229	28 691	26 996

RAHOITUSLASKELMA

1 000 €	2017	2016	2015
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA			
Voitto (tappio) ennen satunnaisia eriä	2 844	2 542	5 042
Oikaisut:			
Suunnitelmanmukaiset poistot	1 251	1 138	1 192
Muut tuotot ja kulut, joihin ei liity maksua	0	0	0
Rahoitustuotot ja -kulut	0	0	0
Muut oikaisut	6	-17	-93
Rahavirta ennen käyttöpääoman muutosta	4 101	3 663	6 141
Käyttöpääoman muutos:			
Lyhytaikaisten korottomien liikesaamisten lisäys(-)/vähennys(+)	-324	777	-291
Vaihto-omaisuuden lisäys(-)/vähennys(+)	-1 458	101	-480
Lyhytaikaisten korottomien velkojen lisäys(+)/vähennys(-)	270	1 194	-205
Liiketoiminnan rahavirta ennen rahoituseriä ja veroja	2 590	5 735	5 165
Maksetut korot ja maksut muista liiketoiminnan rahoituskuluista	0	0	0
Saadut osingot liiketoiminnasta	0	0	0
Saadut korot liiketoiminnasta	0	0	0
Maksetut välittömät verot	-1 011	-595	-1 123
LIIKETOIMINNAN RAHAVIRTA (A) YHTEENSÄ	1 579	5 140	4 042
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA			
Investoinnit aineellisiin ja aineettomiin hyödykkeisiin	-2 233	-1 328	-1 413
Aineellisten ja aineettomien hyödykkeiden luovutustulot	61	17	94
Investoinnit muihin sijoituksiin	0	0	0
Ostetut tytäryhtiöosakkeet	0	0	0
Verot luovutustuloista	0	0	0
INVESTOINTIEN RAHAVIRTA (B) YHTEENSÄ	-2 172	-1 311	-1 319
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA			
Maksullinen oman pääoman lisäys	0	0	0
Pitkäaikaisten lainojen takaisinmaksut	0	0	0
Maksettu konserniavustus	0	0	0
Maksettu osinko	-5 000	-1 590	-1 152
RAHOITUKSEN RAHAVIRTA (C) YHTEENSÄ	-5 000	-1 590	-1 152
RAHAVAROJEN MUUTOS (A + B + C) LISÄYS (+) / VÄHENNYS (-)	-5 593	2 239	1 571
Rahavarat tilikauden alussa	17 411	15 172	13 601
Rahavarat tilikauden lopussa	11 818	17 411	15 172

